

**EXTRACTION OF FLAVOR FROM RAW MATERIAL OF ANIMAL AND PLANT**

**Publication number:** JP9143489  
**Publication date:** 1997-06-03  
**Inventor:** SHIRAISHI SATORU; TAKAHASHI MAKOTO; TOJO  
HIROAKI; YAMAMOTO NAOTO  
**Applicant:** HASEGAWA T CO LTD  
**Classification:**  
- **International:** A23L1/221; C11B9/02; A23L1/221; C11B9/02; (IPC1-  
7): C11B9/02; A23L1/221  
- **European:**  
**Application number:** JP19960094852 19960325  
**Priority number(s):** JP19960094852 19960325; JP19950267788 19950921

Report a data error here

**Abstract of JP9143489**

**PROBLEM TO BE SOLVED:** To provide a method for extracting flavors rich in taste property from raw materials of animals or plants at a high concentration and in a high yield. **SOLUTION:** This method for extracting flavors rich in taste property from raw materials of animals or plants at a high concentration and in a high yield, is to add and mix a maturing assistant material such as water, alcohols, polyhydric alcohols, and oils and fats, mature the mixture and then extract the raw materials of animals or plants with carbon dioxide under a liquid state, a subcritical state or a supercritical state at  $\leq 150 \text{ Kg/cm}^2$  as an extractant.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-143489

(43) 公開日 平成9年(1997)6月3日

(51) Int.Cl. <sup>8</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
C 1 1 B	9/02		C 1 1 B 9/02	
A 2 3 L	1/221		A 2 3 L 1/221	A B C

審査請求 未請求 請求項の数 1 F D (全 6 頁)

(21) 出願番号	特願平8-94852	(71) 出願人	000214537 長谷川香料株式会社 東京都中央区日本橋本町4丁目4番14号
(22) 出願日	平成8年(1996)3月25日	(72) 発明者	白石 悟 神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料株式会社技術研究所内
(31) 優先権主張番号	特願平7-267788	(72) 発明者	高橋 誠 神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料株式会社技術研究所内
(32) 優先日	平7(1995)9月21日	(72) 発明者	東條 博昭 神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料株式会社技術研究所内
(33) 優先権主張国	日本 (J P)	(74) 代理人	弁理士 小林 正明

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 動植物原料からのフレーバーの抽出方法

(57) 【要約】

【課題】 動植物原料から嗜好性に富んだフレーバーを高濃度、高収率で抽出する方法を提供する。

【解決手段】 動植物原料を圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下の液体状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤として抽出するに際し、該動植物原料に水、アルコール類、多価アルコール類、油脂類などの熟成補助材料を添加混合し、熟成した後、抽出することにより、嗜好性に富んだ動植物原料のフレーバーが高濃度、高収率で得られる。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 動植物原料を圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤として抽出処理するに際し、あらかじめ該動植物原料に熱成補助材料を添加混合し、熱成した後、抽出することを特徴とする動植物原料からのフレーバーの抽出方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、動植物原料からフレーバーを抽出する方法に関し、香味変調乃至変質を伴うことなしに動植物原料の特徴的な且つ優れた嗜好性を有する香味を強く保有し、且つその優れた香味バランスと優れた保香性、呈味持続性及び保存安定性をもって維持できる顕著に改善された動植物原料からのフレーバーの抽出方法に関する。更に詳しくは、動植物油脂類、加熱調理食品類、発酵生産物、香辛料類などの動植物原料の一種もしくは二種以上の混合物を、圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤として抽出処理するに際し、あらかじめ該動植物原料に熱成補助材料を添加混合し、熱成した後、抽出することを特徴とする動植物原料から嗜好性に優れたフレーバーを高濃度、高収率で抽出する方法に関する。

## 【0002】

【従来の技術】上述したとき動植物原料はその風味に天然特有の好ましい風味を有し、従来、主としてそのままあるいは各種各様に調理して食されたり、加工食品などの原料として利用されている。

【0003】一方、動植物原料のフレーバー成分を分離採取し、香気成分を分析する研究も行われており、例えば、動植物原料を水蒸気蒸留してフレーバー成分を採取する方法、あるいは該原料から有機溶媒を使用して、フレーバー成分を分別採取する方法などが知られている。

【0004】しかしながら、従来の水蒸気蒸留法或いは溶媒抽出法によるフレーバー成分の採取方法によれば、該処理中の熱、光、酸素等の因子により、フレーバーの劣化、油の酸化分解によるオフフレーバーの生成等の不都合な変質、劣化が避け難かった。従って、得られるフレーバーは、動植物原料本来の好ましいバランス、及び芳醇なまろやかさを欠き、また持続性を欠くという難点があり、加えて残留溶剤も問題であった。

【0005】近年、他分野においてこのような欠点を解決する試みがなされている。例えば、コーヒーを流体相の超臨界CO<sub>2</sub>により80気圧（ゲージ）より高い圧力と31.3℃より高い温度で循環的に抽出する、焙煎コーヒーからアロマ成分を含むコーヒー油を製造する方法（特公昭51-33185号公報）、また、コーヒーからカフェインの除去あるいは大豆から大豆油を超臨界状態の炭酸ガスで抽出するに際し、水、エタノール、エチ

ルエーテル等のごとき溶媒を抽出促進剤として使用して、抽出効率を高める方法（特開昭61-22129号公報）の提案も知られている。

【0006】さらに、種子油及び胚油からの粗製植物性脂肪及び油を処理するにあたり、粗製の脂肪及び油を過臨界ガスで精製し、場合によりそれらの成分、例えば、グリセリド、遊離脂肪酸、アルデヒド、ケトン、臭気物質などに分別する提案（特開昭55-52393号公報）、更にまた亜臨界又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤として、ナッツ類、豆類の脂質を抽出脱脂すると共に脂質を分離する工程と、脱脂後のナッツ類、豆類に各種香料を添加含浸させる工程とからなるナッツ類、豆類食品の製造法（特開昭63-94951号公報）、及び液状または超臨界の二酸化炭素により種実から油脂を抽出する提案（特開昭60-127397号公報）などが知られている。

【0007】また、本発明者らは動植物油脂類から優れた嗜好性を有するフレーバーを製造する目的で、先に例えば、動植物油脂類の一種もしくは二種以上の混合物からフレーバー成分を、水及び／又はアルコールの存在する系もしくは存在しない系で亜臨界もしくは超臨界状態の炭酸ガスで抽出することによる動植物油脂類フレーバーの製法を提案した（特開平3-22956号公報）。

## 【0008】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、前記のごとき伝統的手法で動植物原料からフレーバー成分を採取する場合において、水蒸気蒸留法あるいは有機溶媒法により得られたフレーバーは、原料本来の特徴的な香気、嗜好性に欠け、更に加えて香味バランスにも欠け、またフレーバーの持続性も欠ける難点があった。

【0009】また前述した、液体又は亜臨界又は超臨界の炭酸ガスを抽剤に用いる従来提案（特公昭51-33185号公報、特開昭61-22129号公報、特開昭55-52393号公報、特開昭63-94951号公報、特開昭60-127397号公報）には、動植物原料から嗜好性の高いフレーバー成分を選択的に抽出し、これを着香料として利用しようなどということに関しては全く言及していないし、また示唆もされていない。

【0010】さらに前記したように、特開平3-22956号公報で提案された動植物油脂類フレーバーは、動植物油脂類を亜臨界または超臨界状態の炭酸ガスで抽出することにより、嗜好性の高い動植物油脂類フレーバーが得られるが、必ずしも満足できるものではなく特に、フレーバーの収率の点での改善が強く求められている。

## 【0011】

【課題を解決するための手段】本発明者らは、上述の課題を解決するため、従来から行われている超臨界炭酸ガス抽出に関する研究を鋭意押し進めた結果、動植物原料からフレーバー成分を抽出するに際し、該動植物原料に、あらかじめ水、アルコール類、多価アルコール類、

油脂類などの熟成補助材料を添加混合し、熟成した後、圧力150K $\text{g}/\text{cm}^2$ 以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素にて抽出することにより、従来の欠点を一挙に解決することを見だし本発明を完成した。

【0012】従って本発明の目的は、動植物原料にあらかじめ熟成補助材料を添加混合し、熟成した後、前記した二酸化炭素で抽出することにより、従来の課題を一挙に解決することのできる動植物原料から嗜好性に富んだフレーバーを高濃度、高収率で効率良く抽出する新規な抽出方法を提供するにある。

【0013】以下、本発明の態様を更に具体的に説明する。

【0014】本発明の動植物原料からのフレーバーの抽出に利用できる動植物原料としては、例えば、コーヒーオイル、ゴマ油、アーモンド油、カカオバター、ココナッツバター、カシューナッツ油、ピーナッツ油、ブラジルナッツ油、ペカン油、マカデミアナッツ油、ヘーゼルナッツ油、ピスタチオ油、ウォルナッツ油、松の実油、ぎんなん油、ひまわり油、かぼちゃ種子油、オリーブ油、牛脂、豚脂、チキンオイル、マトン脂、バター、バターオイル、サーモンオイル、たら油、いわし油、醤油オイル、などの動植物油脂類；例えば、アーモンド、カシューナッツ、ピーナッツ、ブラジルナッツ、ペカン、マカデミアナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、松の実、ぎんなん、栗、くるみ、栃の実、ごま、ひしの実、ひまわりの実、かぼちゃ種、などの種実類焙焼品；例えば、玄米茶、麦茶、麦こがし、パン類、ポップコーン、コーンフレーク、クラッカー類、煎餅・おかき類、などの穀類焙焼品；例えば、バニラ、ジンジャー、ローレル、カルダモン、ガーリック、クローブ、オールスパイス、シナモン、ナッツメグ、マスタード、ペッパー、カプシカム、パプリカ、バジルなどの香辛料類；例えば、バター、ミルク、チーズ、クリーム、ヨーグルト、全脂粉乳、脱脂粉乳などの乳製品およびこれらの酵素処理品；例えば、味噌、醤油、ミリン、漬物、などの発酵生産物；例えば、牛、豚、羊、鶏、アヒル、カモ、七面鳥、などを一般に行われている調理方法、例えば、煮る、焼く、燻製等により調理した肉類調理品；例えば、イワシ、アジ、ムロアジ、サバ、サケ、カツオ、ウナギ、イカ、タコ、貝類、エビ、カニ、などの魚介類を乾燥、焙焼、燻製処理した、例えば、カツオ節類、焼きサケ、焼きスルメ、ウナギ蒲焼きなどの魚介類調理品などの一種もしくは二種以上の混合物を挙げることができる。

【0015】本発明においては、上記の如き動植物原料を液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤としてフレーバーを抽出処理するに際し、あらかじめ該動植物原料に水、アルコール類、多価アルコール類、油脂類などの熟成補助材料を添加混合し、熟成した

後に抽出する。かかるアルコール類としては、例えば、メタノール、エタノール、 $n$ -プロピルアルコール、イソプロピルアルコール、ブタノール、2-ブタノール、 $\gamma$ -ブタノールなどを、より好ましくはエタノールを挙げることができる。多価アルコール類としては、例えば、エチレングリコール、プロピレングリコール、グリセリン、ソルビット、マルチット、キシリット、1, 3-ブチレングリコール、1, 2-ブチレングリコールなどを、より好ましくはグリセリン、プロピレングリコールを挙げることができる。油脂類としては、例えば、大豆油、ごま油、コーン油、菜種油、米糠油、綿実油、ひまし油、落花生油、オリーブ油、パーム油、サフラワー油、小麦胚芽油、椰子油、ヒマワリ油、つばき油、ココア脂、イワシ油、サケ油、サバ油、サメ油、マグロ油、鯨油、イルカ油、イカ油、サンマ油、にしん油、たら油、牛脂、鶏油、豚脂、バターなどの動植物油脂類及びそれらの硬化油類、中鎖飽和脂肪酸トリグリセリド（以下、MCTと称する）などを挙げることができる。殊にMCTを好ましく例示することができる。かかるMCTとしては、例えば、カプロン酸トリグリセリド、カプリル酸トリグリセリド、カプリン酸トリグリセリド、ラウリン酸トリグリセリド、及びこれらの任意の混合物の如き炭素原子数6~12の中鎖飽和脂肪酸のトリグリセリドを挙げることができる。殊にカプリル酸トリグリセリド及びカプリン酸トリグリセリド及びこれらの任意の混合物を好ましく挙げることができる。これらのMCT混合物は市場で安価に且つ容易に入手することができる。

【0016】本発明で用いる熟成補助材料の使用量は動植物原料などの種類、抽出条件などによって適宜に選択することができる。一般的には前記のごとき動植物原料などに対して約1~約100重量%の範囲がしばしば採用される。

【0017】本発明においては、動植物原料を液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素で抽出処理する前に、上記動植物原料と熟成補助材料を添加混合した後、混合物の熟成処理を行うことが必要となる。かかる熟成処理方法としては、特に制限されるものではなく、従来既知の熟成方法、例えば、加熱熟成、超音波照射による熟成または遠赤外線照射による熟成、これらの熟成方法の併用等を採用することができる。

【0018】上記した如き加熱熟成における熟成処理条件としては、例えば、約10℃~約60℃、約1時間~約24時間で、好ましくは約30℃~約50℃、約1時間~約10時間で攪拌又は静置条件下に行うことができるが、特に攪拌下で行うことが好ましい。10℃未満では上記の動植物原料と熟成補助材料との熟成効果が十分でなく、60℃以上ではフレーバーが変化する恐れがあるので好ましくない。また、1時間未満では熟成効果が十分に認められず、また24時間以上処理を行っても熟

成効果に影響はなく、作業効率の面からも24時間以内でよい。さらに上記した加熱熟成の際に、超音波または遠赤外線を照射することにより、熟成時間を短縮することができる。

【0019】本発明においては、上記のごとき動植物原料と熟成補助材料の混合・熟成物を圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素で抽出を行うが、該二酸化炭素に水及び／又はアルコール類等を添加した系で行うこともできる。このようなアルコール類としては、例えば、メタノール、エタノール、n-プロピルアルコール、イソプロピルアルコール、ブタノール、2-ブタノール、t-ブタノール等の1価アルコール類；エチレングリコール、プロピレングリコール、グリセリン、ソルビット、マルチット、キシリット、1,3-ブチレングリコール、1,2-ブチレングリコール等のごとき多価アルコール類を例示することができる。これらのアルコール類は、単独もしくは任意の混合物として利用することができる。これらのアルコール類の中で、特にエタノール、プロピレングリコール、グリセリン及びこれらの任意の混合物をより好ましく例示することができる。特に好ましい態様としては、水及びグリセリン及び／又はプロピレングリコールの組み合わせがあげられる。この場合、得られたフレーバーから上記溶媒を分離することなくそのまま各用途に供することができ、分離時におけるフレーバーの風味の変化及び逸散などのトラブルが回避できる等の利点がある。

【0020】本発明の液体状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素とは、臨界温度(31.0℃)及び臨界圧力(72.9 atm)付近或いはそれを超える流体であって、圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素が好ましい。特に圧力100Kg/cm<sup>2</sup>以下の液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素が好ましい。圧力が150Kg/cm<sup>2</sup>を越えると油脂の抽出率が高くなり、得られた抽出物は香味バランスに欠け、またフレーバーの持続性にも欠けるので好ましくない。同じく、温度は液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態であれば特に制約を受けないが、例えば、約10℃～約60℃を採用することができる。

【0021】

【発明の実施の形態】以下、本発明の動植物原料から、嗜好性に富んだフレーバーを抽出する際の実施態様をさらに詳しく説明する。

【0022】二酸化炭素を抽出塔へ導入する方法としては、特に制限されるものではなく、例えば、二酸化炭素を圧縮機を用いて所定の圧力まで圧縮し、熱交換器を通して所定の温度にし、液体状態又は亜臨界状態又は超臨界状態にして抽出塔へ導入する方法、または二酸化炭素を抽出塔へ導入後、加温、加圧して液体状態又は亜臨界

状態又は超臨界状態に相変化する方法を採用することができる。抽出塔にはあらかじめ原料の動植物原料と熟成補助材料をその抽出塔で添加混合し、約1時間～約24時間、熟成しておく。また、別の容器で添加混合し、約1時間～約24時間、熟成した後、抽出塔に仕込んで行うこともできる。

【0023】二酸化炭素による抽出は、圧力150Kg/cm<sup>2</sup>以下で、通常約10℃～約60℃程度の温度範囲で約30分～約5時間程度かきまぜ或いは静置しておくられる。香氣成分と熟成補助材料を含有した二酸化炭素相をセパレーターに導き、減圧することによって抽出物を二酸化炭素から分離する。二酸化炭素と抽出物の分離は上記減圧法の他、例えば、温度変化法によってもよく、また抽出塔を2系列として半連続的操作で行うこともできる。

【0024】上記のごとくして得られた動植物原料から抽出されたフレーバーに、所望により本発明方法以外の手段で得られた動植物原料のフレーバー又は化学合成による香料化合物などを混合した調合香料などを配合することもできる。またこのようにして得られた動植物原料のフレーバーに糖類、デキストリン、サイクロデキストリン、澱粉、アラビアガム、ゼラチン、カゼイン、植物蛋白質及びこれらの混合物の如き任意の賦形剤を添加することができる。このような賦形剤を含有した動植物原料のフレーバーを、例えば、ホモジナイザーを用いて均質化処理して乳状液として利用することができる。更に該乳状液を噴霧乾燥、凍結乾燥のごとき任意の既知の乾燥手段により、粉末状もしくは顆粒状とすることもできる。

【0025】本発明によって得られる動植物原料のフレーバーは、例えば、清涼飲料水、シャーベット、アイスクリームなどの冷菓類、シロップ、キャンディー類、ジャム、フルーツプリザーブ類、ケーキ、パバロア、ムース等の洋菓子類、風味調味料、たれ類、液体調味料等の調味料類；スープ類、調理食品、総菜類、スナック類及び珍味類などの広い分野において利用することができる。これらの飲食品又は調味料に対する配合量としては、例えば、約0.01～約1.0重量%、好ましくは、約0.05～約0.5重量%の如き配合量を例示することができる。

【0026】以下実施例により本発明の態様を更に詳しく説明する。

【0027】

【実施例】

実施例1

内容量5リットルの耐圧抽出塔にカカオバター1000gおよびODO(日清製油製のMCT)50gを添加混合し、攪拌しながら40℃で3時間熟成した。その後、抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素で抽出した。ついで、抽出ガスをセパ

レーターに導き、セパレーター内の温度40℃、圧力50kg/cm<sup>2</sup>の条件で分離し、抽出物23.6g(カカオバターの重量に対して2.36%の収率)を得た(本発明品1)。

#### 【0028】比較例1

実施例1と同じ抽出塔にカカオバター1000gを充填し、ODOを添加しなかった以外は実施例1と同一条件で、二酸化炭素にて抽出し、抽出物8.0g(カカオバターの重量に対して0.8%の収率)を得た(比較品1)。

#### 【0029】比較例2

実施例1と同じ抽出塔にカカオバター1000gを充填し、抽出温度40℃、圧力250kg/cm<sup>2</sup>の条件で、二酸化炭素にて抽出し、実施例1と同一条件で分離し、抽出物32.8g(カカオバターの重量に対して3.28%の収率)を得た(比較品2)。

#### 【0030】比較例3

実施例1と同じ抽出塔にカカオバター1000gおよびODO(日清製油製のMCT)50gを添加混合し、熟成処理を行わないで直ちに二酸化炭素を導入して、実施例1と同一条件で抽出し、抽出物9.0g(カカオバターの重量に対して0.9%の収率)を得た(比較品3)。

#### 【0031】官能評価

下記表1に実施例1で得られた本発明品1および比較例1、2、3で得られた比較品1、2、3の収率および専門パネラー10名による官能評価を示したが、本発明品は比較品に比べ、濃厚で芳醇なカカオ本来の香味を有しており、香味の強さ、収率の点でも優れていた。

#### 【0032】表1

品名	収率	香味の質	香味の強さ
本発明品1	3.26%	◎	+++
比較品1	0.8%	○	++
比較品2	3.28%	△	+
比較品3	0.9%	○	++

(注) 香味の質 : 良好 ◎>○>△ 不良  
香味の強さ : 強い +++>++>+ 弱い

#### 【0033】実施例2

内容量3リットルの攪拌釜に、市販のバターオイル1000gとPANASATE875(日本油脂製のMCT)80gを添加混合し、40℃にて5時間攪拌下に熟成した。この熟成物を内容量5リットルの耐圧抽出塔に充填し、抽出温度30℃、圧力80kg/cm<sup>2</sup>にて、亜臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡赤褐色の抽出物35.5gを得た。このものは従来の水蒸気蒸留物と比較したところ、軽く快いローストフレーバーを有し、こく味のある軽いバター特有の芳香と調理したときのうま味のある芳香を有し、これらがバランスよく調和し、持続性も有していた。また、MCTを使用しないで同一条件にて抽出したものに比べ、抽出物の収率および

抽出物の流動性の面で改善されていた。

#### 【0034】実施例3

実施例1と同じ抽出塔に、チキンオイル1kgとODO(日清製油製のMCT)0.1kgを充填し、50℃にて3時間攪拌下、熟成した。この熟成物にさらにグリセリン0.05kgと水0.10kgを添加して、抽出温度25℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、液化状態の二酸化炭素を用いて抽出し、分離塔内の圧力を50kg/cm<sup>2</sup>にして、水及びグリセリンを除去して25.5gの抽出物を得た。このものは従来品の有機溶媒による抽出物に比べ、良質なチキン特有の香味を有し、優れた持続性を有していた。また、MCTを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、抽出物の収率および抽出物の流動性の面で改善されていた。

#### 【0035】実施例4

内容量3リットルの攪拌釜に、コーヒーオイル1kgとODO(日清製油製のMCT)50gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら5時間攪拌下に熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物42.5gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なコーヒー特有のロースト感を有し、優れた持続性を有していた。またMCTを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、抽出物の収率および抽出物の流動性の面で優れていた。

#### 【0036】実施例5

内容量3リットルの攪拌釜に、ローストピーナッツ粉砕物1500gと水100gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら3時間熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物42.8gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なローストピーナッツ特有のロースト感を有し、優れた持続性を有していた。また水を添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、ローストピーナッツ特有の香気香味に優れ、かつ抽出物の収率および抽出物の流動性の面で優れていた。

#### 【0037】実施例6

内容量3リットルの攪拌釜に、麦茶粉砕物500gとエタノール100gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら5時間熟成した。この熟成物を抽出温度20℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、亜臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡褐色の抽出物76.2gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質な麦茶特有のロースト感を有し、優れた持続性を有していた。またエタノールを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、香味および抽出物の収率の面で優れていた。

#### 【0038】実施例7

内容量3リットルの耐圧抽出塔に味噌2000gおよび

グリセリン200gを添加混合し、攪拌しながら40℃で3時間熟成した。その後、抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素で抽出した。ついで、抽出ガスをセパレーターに導き、セパレーター内の温度35℃、圧力40kg/cm<sup>2</sup>の条件で分離し、抽出物30.4gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質な味噌特有の発酵感を有し、優れた持続性を有していた。またグリセリンを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、香味および抽出物の収率の面で優れていた。

#### 【0039】実施例8

内容量3リットルの攪拌釜に、酵素処理バター1000gとODO（日清製油製のMCT）50gを充填し、45℃で3時間攪拌下に熟成した。この熟成物を抽出温度45℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物45.6gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べフレッシュなバター感を有し、優れた持続性を有していた。またMCTを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、香味および抽出物の収率の面で優れていた。

#### 【0040】実施例9

内容量3リットルの攪拌釜に、ローストビーフ粉砕物1000gとエタノール100gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら3時間熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡褐色の抽出物80.4gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なロースト感およびビーフ感を有し、優れた持続性を有していた。またエタノールを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、香味および抽出物の収率の面で優れていた。

#### 【0041】実施例10

内容量3リットルの攪拌釜に、バニラ細断物1000gとエタノール100gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら5時間熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物74.2g

を得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なバニラ感を有し、優れた持続性を有していた。またエタノールを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、抽出物の収率および抽出物の流動性の面で優れていた。

#### 【0042】実施例11

内容量3リットルの攪拌釜に、ホワイトペッパー粉砕物1500gと水150gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら3時間熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物30.5gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なペッパー特有のスパイス感を有し、優れた持続性を有していた。また水を添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、香味および抽出物の収率の面で優れていた。

#### 【0043】実施例12

内容量3リットルの攪拌釜に、カツオ節粉砕物1500gとエタノール150gを充填し、超音波発生装置にて超音波照射しながら5時間熟成した。この熟成物を抽出温度40℃、圧力100kg/cm<sup>2</sup>にて、超臨界状態の二酸化炭素を用いて抽出し、淡黄色の抽出物98.6gを得た。このものは従来の有機溶媒による抽出物に比べ良質なカツオ節特有の節感を有し、優れた持続性を有していた。またエタノールを添加して、熟成処理を行っていないものに比べ、抽出物の収率および抽出物の流動性の面で優れていた。

#### 【0044】

【発明の効果】本発明によれば、動植物原料を液化状態又は亜臨界状態又は超臨界状態の二酸化炭素を抽剤として抽出処理するに際し、あらかじめ該動植物原料に熟成補助材料を添加混合し、熟成した後、抽出することにより安定性に優れ、フレーバー強度の大きい香気香味成分を含有する動植物原料のフレーバーを効率良く且つ高収率をもって工業的に極めて有利に製造することができ

---

フロントページの続き

(72)発明者 山本 直人

神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料株式会社技術研究所内